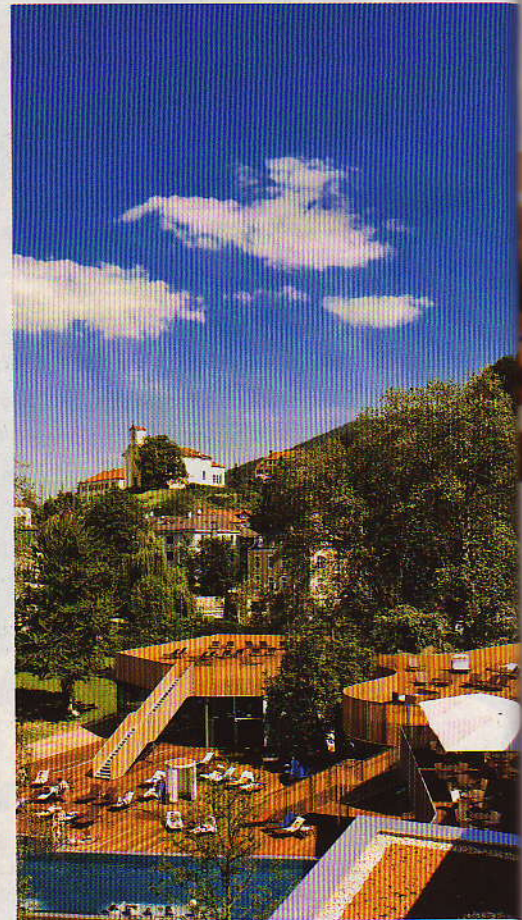
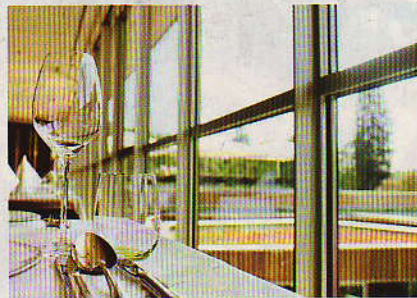


Wellness

Genuss und Lebensfreude sind Gesundmacher, gutes Essen die Medizin. Alte Weisheiten, die es wieder zu leben gilt.



Wenn um Viertel vor Sieben die Glocken zur Frühmesse läuten, ist der schönste Platz in Bad Gleichenberg der im Outdoor-Pool des neuen Kurhauses. Inmitten eines riesigen Parks mit stolzen alten Bäumen wird „Wellness“ neu definiert: Im modernen Diagnose- und Therapiezentrum sorgt Haubengastronom Otto Bayer für das adäquate Küchenkonzept: leichte, vitale Kost, stets frisch zubereitet, mit hochwertigen, natürlichen Produkten aus der Region.



Genussvoll kuren mit Tradition

Dass Bad Gleichenberg im südoststeirischen Hügelland einmal ein Nobelkurort war, lässt sich am verschlafenen Flair erahnen. Mitten in einem 25.000 Quadratmeter großen Park haben die norwegischen Architekten Jensen & Sodvin das Kurhaus gebaut: Das „Life medicine Resort“ ist modern, sehr wohnlich, sehr schön. Es ist 4-Sterne-Hotel, Kur- und Wellness-Oase für Hotel- und Tagesgäste mit Restaurant, Bistro, Café sowie einer einladenden, für jedermann geöffneten Bar. Das Konzept für das „Life medicine Resort“ hat Prof. DDr. Christian Köck, Arzt und Gesundheitsökonom erstellt. Die Verbindung

von Heilbad, Genussküche und modernster medizinischer und therapeutischer Betreuung soll zukunftsweisend sein. In Bad Gleichenberg wird vor allem der Gesundheit von Lunge und Haut, Prävention und Rehabilitation große Aufmerksamkeit geschenkt. In der Zusammenarbeit zwischen Arzt, Patient und Therapeut nimmt das Essen einen hohen, die Heilung unterstützenden Stellenwert ein. Ein Küchenkonzept, das Genuss und Gesundheit in Einklang bringt, haben Otto Bayer und Bojan Brbe vom ehemaligen Restaurant Tirolerhof in Niederndorf entwickelt. Basis für ihre vitale, gesunde Küche sind die besten Produkte aus der nahen Um-

gebung – vom frisch gemahlene Getreide, über Obst und Gemüse, Käse bis hin zu den hochwertigen Zotter-Schokoladen – auch deren Genuss ist in sinnvoller Dosierung vertretbar.

Wer ärztliche Betreuung und Therapie in Anspruch nimmt – das Restaurant ist auch für A-la-Carte-Gäste zugänglich – wird nach einem individuell abgestimmten Ernährungsplan bekocht. Und wer sich für die Zeit danach rüsten will, kann das mit einem Kochtraining in der Schauküche tun.

*Life medicine Resort, Kurhaus Bad Gleichenberg
8344 Bad Gleichenberg, Brunnenstraße 31
T: 03159 2294-0; www.lifemedicineresort.com*